



Gazzetta delle Valli



✉ Scrivi alla redazione 👤 Scrivi al direttore 💬 Segnala una notizia ★ Segnala un evento

Home Aprica Edolo Tonale Val di Sole St. Moritz Madonna di Campiglio Cronaca **Attualità** Cultura Eventi Sport Meteo

Dai il tuo aiuto nelle mani di chi ti protegge.

www.lilt.it

800 998877

lilt nazionale

OS LILT

5xmille

SOSTIENI IL NOSTRO IMPEGNO A FAVORE DELLA PREVENZIONE

Firmare nello spazio

"Finanziamento della Ricerca Sanitaria"

codice fiscale

80118410580

LILT

UNA FONDAZIONE PER LA SALUTE, IL BENESSERE E LA VITA

Finale nazionale 'Assaggi di Fine Anno': con lo chef trentino Michele Ferrari l'olio del Garda conquista l'Italia

sabato, 25 aprile 2015

Roma – Dopo aver brillantemente vinto la selezione regionale "Chef senza Frontiere" del 19 febbraio all'Agraria di Riva del Garda, dove si è sfidato con i migliori studenti degli istituti alberghieri della provincia, Michele Ferrari, studente del IV anno del CFP Alberghiero di Riva del Garda, ha conquistato il primo posto alla finale nazionale "Assaggi di Fine Anno" del 13 aprile scorso presso nuova sede della Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.

La sua ricetta, Tartare di salmerino alpino con crostone di pane ai vinaccioli al burro d'olio extravergine DOP Garda Trentino, realizzata con i prodotti trentini grazie al coinvolgimento dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Agraria Riva del Garda, La Trentina, ASTRO-Associazione Triticoltori Trentini e Panificio Moderno) ha sbaragliato i cinque avversari – giovani studenti provenienti da Lazio, Marche, Calabria, Puglia e Abruzzo – conquistando la giuria.



Con il suo piatto, infatti, Michele Ferrari, coordinato dal suo professore **Ciro Raso**, è infatti colui che ha saputo valorizzare nel miglior modo l'ingrediente olio del proprio territorio, come veniva richiesto dalla competizione, attraverso una proposta apparentemente semplice ma realizzata con tecniche molto particolari e affinate. In questo modo, il giovane studente, oltre al titolo di "Miglior Allievo 2015" si è aggiudicato la possibilità di partecipare ad uno dei corsi dedicati all'olio in cucina, proprio presso le prestigiose scuole del Gambero Rosso a Roma.

Cerca nel sito... CERCA



Abito corto in mussola di Cotone
468-€ 109 €
Acquista



Abito corto in Crepe di Viscosa
478-€ 116 €
Acquista



Abito corto in jersey di viscosa ricamato a mano
398-€ 259 €
Acquista

patriziapepe.it

I VIDEO DELLE VALLI



Gianluca Grignani: concerto di apertura per il Tour 2015 a Ponte di Legno.
VIDEO



Progetto Sci Hando sulle piste di Adamello Ski.
VIDEO

ARCHIVO VIDEO



CASINO
CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN

DOVE VA IL DIVERTIMENTO.

GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it